



FORRETTER

"Fru Tronæs" Kremet fiskesuppe

kr. 195,- / 290,-

Kremet fiskesuppe kokt på fiskekraft, hvitvin og dill. Serveres med laks, hvit fisk, håndpillede reker, gulrot og sellerirot. Hjemmelaget brød og pisket smør

Inneholder: fisk, skalldyr, melk, hvete (i brød), sulfitt og selleri

Domaine Les Senties Saint Bris

gl. 145,- / fl. 725,-

Kveitetartar

kr. 235,-

Håndskåret Sterling kveite med kapers og marinert løk. Serveres med aioli av speket eggeplomme og ristet surdeigsbrød

Inneholder: fisk, egg og hvete

Giol Pinot Grigio

gl. 138,- / fl. 690,-

Bakt Trippel Jærsk fra Ystepikene

kr. 175,-

Lokal Trippel Jærsk bakt til den er myk og kremet, toppet med honning og ristede nøtter. Serveres med surdeigsbrød og baconmarmelade

Inneholder: melk, hvete og nøtter

Robert Weil, Riesling Tradition 2021

gl. 125,- / fl. 625,-

Burrata fra Osteverkstedet

kr. 215,-

Lokal burrata med ruccola, cherrytomater, pesto av basilikum, ristede cashewnøtter og sitron. Toppet med nøtter og urteolje

Inneholder: melk og nøtter

Giol Pinot Grigio

gl. 138,- / fl. 690,-

Langtidsbakte rødbeter med cashewkrem

kr. 145,-

Møre rødbeter servert med vegansk cashewkrem, ristede valnøtter og kapers

Inneholder: nøtter

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 130,- / fl. 650,-





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

TIL DELING

Spekematplanke med lokale oster

Et utvalg lokale oster: Trippel Jærsk, kvitskimmel med solbær fra Ystepikene, Jærost fra Voll Ysteri, og chèvre fra Haukeli Gardsysteri. Servert med Serrano skinke og salami fra ASK. Tilbehør av hjemmelaget surdeigsknekkebrød, crostini, oliven, fikensyltetøy og baconmarmelade

Inneholder: melk, hvete og sulfitt

2 personer kr. 495,- eller 4 personer kr. 765,-

Olim Bauda La Villa Barbera d'Asti 2024

gl. 179,-/ fl.895,-

EKSTRA VED SIDEN AV

<i>Bakt Jærpoteter</i>	<i>kr. 69,-</i>
<i>Hjemmelaget potetmos</i>	<i>kr. 59,-</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>kr. 69,-</i>
<i>Hjemmelaget surdeigsbrød med pisket smør</i>	<i>kr. 59,-</i>



DE HISTORISKE
KJØKKEN



HOVEDRETTER - FISK

Ovnsbakt Sterling kveite med oliven skorpe kr. 425,-
Ovnsbakt kveite med oliven-tapenade. Serveres med sellerirotpuré og lun grønnkål- og sukkererter salat

Inneholder: fisk, melk og hvete

Domaine Les Senties Saint Bris gl. 145,- / fl. 725,-

HOVEDRETTER - KJØTT

Andebryst med appelsin- og konjakksaus kr. 365,-
Rosastekt andebryst med appelsin- og konjakksaus. Serveres med gulrotpuré og lun byggryns salat

Inneholder: melk og bygg

Olim Bauda La Villa Barbera d'Asti 2024 gl. 179,- / fl. 895,-

Rødvinsbraiserte oksekjaker kr. 275,-
Langtidsbraiserte oksekjaker i rødvin. Serveres med sennepspotetpuré og løk- gulrot salat med ribs og en fyldig rødvinssaus

Inneholder: melk og sennep

Finca Monica Rioja Crianza gl. 141, / fl. 705,-

BBQ Burger med pulled beef kr. 295,-
Langtidskokt oksekjake revet for hånd og vendt i vår hjemmelagde eplesider-BBQ-saus med røkt og balansert styrke. Serveres i briochebrød med chimichurri-majones, marinert løk og agurk, paprika, flammegrillet cheddar og rucola. Serveres med pommes frites og hjemmelaget BBQ-saus

Inneholder: hvete, egg, sennep og melk

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022 gl. 130,- / fl. 650-



HOVEDRETTER - PLANTEBASERT

Sprøstekte krokerter

kr. 215,-

Sprøstekte krokerter av gule erter med gulrotpuré, solsikkekremer og bakt sellerirot

Inneholder: nøtter/frø

Monastier, Cabernet Sauvignon Pays d'Oc 2022

gl. 130,- / fl. 650,-

BARNEMENY

Hjemmelaget kylling nuggets

kr. 145,-

Sprøe hjemmelaget kyllingnuggets servert med pommes frites og salat

Inneholder: hvete og egg

Pølser med potetmos

kr. 145,-

Grillede pølser fra Gamletun Gaard servert med potetmos, brunsaus og salat

Inneholder: melk og sulfitt



KJØKKENSJEFEN 3 RETTERS MENY

Kjøttsuppe med ytrefilet

Klar og smaksrik kjøttsuppe. Servert med skiver av langtidskokt ytrefilet, brokkolini og friske urter. En varm og aromatisk rett med dybde og friskhet

Inneholder: selleri

Ovnsbakt laks med rødbet- og balsamicoglasur

Ovnsbakt laks glasert med balsamico og rødbeter. Serveres med frisk fennikel- og dillsalat og kremet potetmos

Inneholder: fisk og melk

Espressoparfait

Fyldig og kremet espressoparfait med sprø crumble og frisk bær-coulis

Inneholder: hvete, melk og egg

kr. 695,- per person

Vinparing kr. 495,- per person

Alle retter kan også bestilles enkeltvis





SANNÆS POTTERI & TEGLFABRIQUE
— ETABL. 1783 —
GamlaVærket
GJÆSTGIVERI OG TRACTERINGSSTED
by Kronen Hotels

DESSERT

Mørk sjokoladefondant med solbær kr. 160,-
Varm fondant av mørk sjokolade med flytende kjerne av solbær. Serveres med vaniljeis, solbærsaas og sprø kakaocrumble

Inneholder: melk, egg og hvete

Novaia Recioto della Valpolicella 0,5 gl. 117,-/fl. 935,-

Eplepai med bringebærsorbet kr. 145,-
Lun eplepai bakt i liten panne med krydder. Serveres med bringebærsorbet, ripskaramell og sprø karamell

Inneholder: hvete

Egge Gård Iseple gl. 148,-/fl. 890,-

Baskisk ostekake med sitronkrem kr. 170,-
Kremet ostekake bakt ved høy varme som gir en lett karamellisert overflate og myk kjerne. Serveres med frisk sitronkrem

Inneholder: melk og egg

Domaine De Barroubio 0,375 gl. 88,- / fl. 525,-



DE HISTORISKE
KILDE GRØNT

